

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局(43) 国際公開日  
2005年4月7日 (07.04.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/029969 A1

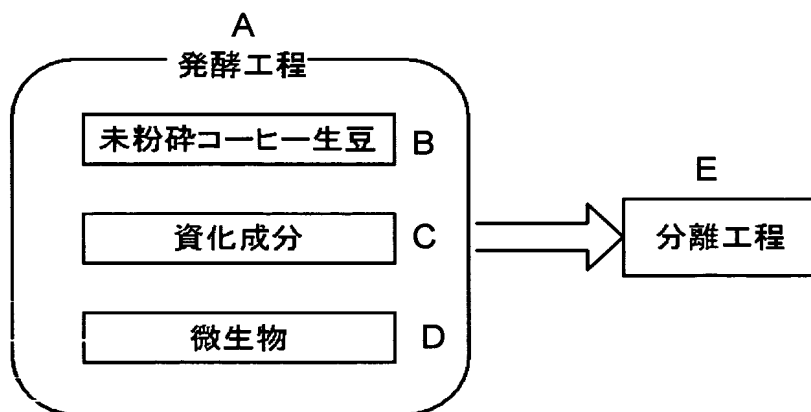
- (51) 国際特許分類<sup>7</sup>: A23F 5/02, 5/00, 5/24
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2004/013793
- (22) 国際出願日: 2004年9月22日 (22.09.2004)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:  
特願2003-333754 2003年9月25日 (25.09.2003) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): サントリー株式会社 (SUNTORY LIMITED) [JP/JP]; 〒5308203 大阪府大阪市北区堂島浜二丁目1番40号 Osaka (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 高橋賢蔵 (TAKAHASHI, Kenzo) [JP/JP]; 〒6180001 大阪府三島郡島本町山崎16-14 Osaka (JP). 南善清 (MINAMI, Yoshiakiyo) [JP/JP]; 〒2140011 神奈川県川崎市多摩区布田2-5 サントリー中野島寮410 Kanagawa (JP). 金淵義幸 (KANABUCHI, Yoshiyuki) [JP/JP]; 〒4800146 愛知県丹羽郡大口町余野3-43-101

- Aichi (JP). 戸上敬子 (TOGAMI, Keiko) [JP/JP]; 〒5690814 大阪府高槻市富田町5-15-10-303 Osaka (JP). 三橋守男 (MITSUHASHI, Morio) [JP/JP]; 〒2140011 神奈川県川崎市多摩区布田2-5 サントリー中野島寮212 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 北村修一郎 (KITAMURA, Shuichiro); 〒5310072 大阪府大阪市北区豊崎五丁目8番1号 Osaka (JP).
- (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG,

[続表有]

(54) Title: METHOD OF PROCESSING GREEN COFFEE BEANS

(54) 発明の名称: コーヒー生豆の処理方法



- A...FERMENTATION STEP
- B...NON-MILLED GREEN COFFEE BEAN
- C...COMPONENT TO BE METABOLIZED
- D...MICROORGANISM
- E...SEPARATION STEP

(57) Abstract: It is intended to provide a method of processing green coffee beans whereby the flavor of the green coffee beans can be conveniently improved and savory coffee beans having a characteristic flavor can be easily obtained. A method of processing green coffee beans which comprises the fermentation step of contacting the green coffee beans (i.e., non-milled seeds originating in coffee fruit) with a microorganism and a component to be metabolized by the microorganism so as to effect fermentation, and the separation step of separating the green coffee beans having been thus fermented alone.

(57) 要約: 簡便にコーヒー生豆の香味を改善することにより、独特の香りを有する風味豊かなコーヒー豆を得やすくするコーヒー生豆の処理方法を提供する。 コーヒー果実由来の未粉碎の種子であるコーヒー生豆と、微生物と、前記微生物によ

り資化される資化成分とを接触させて発酵処理させる発酵工程と、前記発酵処理済みのコーヒー生豆のみを選別する分離工程とを有するコーヒー生豆の処理方法。



CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE,  
IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF,  
BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN,  
TD, TG).

2文字コード及び他の略語については、定期発行される  
各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語  
のガイダンスノート」を参照。

添付公開書類:

— 国際調査報告書